

GUIA PARA LA PRESENTACION DEL EXAMEN DE CERTIFICACION

1. INTRODUCCION

Esta guía está dirigida a quienes realizarán el examen de Certificación básica de Nutrición y Dietética, previo a la solicitud para obtener la idoneidad profesional como nutricionista, ante el Consejo Técnico de Salud.

El objetivo de este documento es ofrecer información que permita a los aspirantes conocer las características del examen, las áreas temáticas, los contenidos que serán evaluados y referencias bibliográficas.

2. PROPOSITO DEL EXAMEN DE CERTIFICACION

Certificar que los egresados de la licenciatura de Nutrición y Dietética cuenten con las competencias básicas para el ejercicio de la profesión basados en los programas académicos, existentes en la República de Panamá.

Además, aportar a la calidad profesional del nutricionista y contribuir al fomento de una cultura de evaluación en las instituciones formadoras del país.

Los exámenes de certificación permitirán incentivar a las instituciones de educación superior para que fortalezcan los programas y servicios que ofrecen, a partir del análisis de los resultados obtenidos.

3. BASES LEGALES

La Ley No. 43 de 21 de julio de 2004, modificada por la Ley 32 de 3 de junio de 2008, establece el régimen de certificación y recertificación de los profesionales, especialistas y técnicos de las disciplinas de la salud, como mecanismos que permitan evaluar el nivel de competencia académica, científica y técnica, así como una conducta ética adecuada a todos los que ingresan al sistema de salud.

El artículo 5 de la Ley 32 de 3 de junio de 2008, que modifica la Ley No. 43 de 2004, del Régimen de Certificación y Recertificación de los Profesionales, Especialistas y Técnicos de las disciplinas de la salud, señala que los Consejos Interinstitucionales de Certificación Básica de los profesionales y carreras técnicas de las ciencias de la salud y de Certificación de Posgrados y Especialidades, en coordinación con la Universidad de Panamá, elaborarán, aplicarán y evaluarán los exámenes de certificación para todos los profesionales y técnicos de las ciencias de la salud.

El Decreto Ejecutivo No. 373 de 16 de noviembre de 2006, dispone en el artículo 1, implementar en toda carrera profesional, técnica o de especialidad, la formación y funcionamiento de los Consejos Interinstitucionales de Certificación Básica y de Especialidad, de conformidad con la Ley No. 43 de 21 de julio de 2004. La evaluación de conocimientos, destrezas, habilidades y comportamiento ético se hará en base al reglamento que establezca cada Consejo Interinstitucional.

Mediante la Resolución No. 1620 del 11 de diciembre de 2018, se nombraron a los miembros del primer Consejo Interinstitucional de Certificación Básica de Nutrición y Dietética, responsables de planificar, organizar, integrar, controlar y dirigir el proceso de certificación de los profesionales, de la nutrición.

En la Resolución N° 001 del 17 de enero de 2020, se establece el Reglamento Interno que define las funciones y responsabilidades de la confección y evaluación del examen de certificación como competencia exclusiva del Consejo Interinstitucional de Certificación básica de Nutrición y Dietética.

4. ASPECTOS A EVALUAR

El examen está organizado en tres áreas:

- Evaluación del estado nutricional de individuos sanos o enfermos y atención nutricional
- Gestión y administración de servicios de alimentación para colectividades sanas y enfermas
- Diagnóstico de la situación alimentaria de grupos de población y desarrollo de intervenciones.

Las áreas corresponden al ámbito profesional que desarrolla el licenciado en Nutrición y Dietética. En cada área se han definido competencias, basadas en las principales actividades profesionales del nutricionista dietista. Para cada competencia se establecieron las sub competencias que permiten detallar los aspectos a evaluar. El aspirante debe priorizar la revisión de los temas que responden a cada competencia y sub competencia de manera detallada. Al final de la descripción se anota la bibliografía correspondiente.

4.1. AREA I: Evaluación del estado nutricional de individuos sanos o enfermos y atención nutricional

4.1.1. Competencia: Aplica técnicas de evaluación nutricional para el diagnóstico en individuos y colectividades.

Sub competencias:

- Conoce las técnicas de evaluación nutricional
- Distingue los diversos métodos de evaluación del estado nutricional
- Maneja los instrumentos y herramientas para la medición del estado nutricional
- Aplica las técnicas para el cálculo del valor calórico total.
- Maneja los indicadores para la evaluación nutricional a nivel individual y colectivo

4.1.2. Competencia: Evalúa y diagnostica el estado nutricional del individuo sano o enfermo para elaborar un tratamiento nutricional adecuado.

Sub competencias:

- Reconoce los cambios asociados a sexo, edad y estado fisiológico de individuos para la evaluación nutricional
- Identifica la actuación de los nutrientes en cada una de las etapas de la vida y en las diferentes patologías.
- Diagnostica la situación y problemas nutricionales
- Interpreta los indicadores bioquímicos y clínicos

4.1.3. Competencia: Elabora y comunica de forma adecuada el tratamiento nutricional tomando en consideración los aspectos socioculturales, económicos, psicológicos y éticos para lograr mayor efectividad terapéutica.

Sub competencias:

- Aplica los principios de Dietoterapia en el manejo de patologías
- Elabora terapia nutricional a pacientes según su situación nutricional y patologías
- Desarrolla un plan de tratamiento para la atención nutricional según el diagnóstico
- Identifica la situación del paciente, así como barreras y facilitadores para seguimiento del plan de alimentación

REPÚBLICA DE PANAMÁ
CONSEJO INTERINSTITUCIONAL DE CERTIFICACIÓN BÁSICA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
certificanutricion@gmail.com

- Explica de manera adecuada al paciente el plan de alimentación.
- Verifica las prescripciones dietéticas, supervisa su aplicación y monitorea su impacto.

4.1.4. Competencia: Identifica la composición de alimentos y preparaciones para el cálculo dietético.

Sub competencias:

- Reconoce los principios fundamentales de los nutrientes
- Aplica la tabla de composición de alimentos para conocer la composición de ellos alimentos.
- Calcula el valor nutricional de alimentos y preparaciones utilizando la tabla de composición de alimentos.
- Maneja la lista de intercambio de alimentos para evaluar la ingesta dietética y para el cálculo de dietas

4.1.5. Competencia: Reconoce los productos dietéticos en el mercado para recomendar su utilización terapéutica.

Sub competencias:

- Identifica los diferentes productos dietéticos disponibles en el mercado.
- Analiza su composición y su uso ya sea preventivo o terapéutico.
- Recomienda la más adecuada según las necesidades del paciente

4.1.6. Competencia: Aplica técnicas de mercadeo con ética para la promoción de servicios o productos relacionados con la nutrición (aplica para las 3 áreas).

Sub competencias:

- Elabora estrategias de mercadeo de productos dietéticos.
- Elabora planes para promoción de servicios de nutrición como clínicas, gimnasios u otros.
- Identifica los principios éticos involucrados en la promoción de productos y servicios relacionados a la nutrición.

4.1.7. Competencia: Aplica los conceptos básicos de la metodología de la investigación científica para proponer y desarrollar proyectos de investigación (aplica para las 3 áreas).

Sub competencias:

- Reconoce que lo alimentario y nutricional requiere un enfoque multidisciplinario.
- Reconoce diseños de investigación cuantitativa y cualitativa.
- Utiliza fuentes bibliográficas científicas en nutrición.
- Presenta y explica artículos de investigación en nutrición.
- Elabora un protocolo de investigación.
- Elabora un informe de investigación utilizando estadísticas descriptivas u otras.
- Reconoce y aplica las normas éticas en la investigación.
- Conoce los componentes para elaborar y publicar artículos científicos.

Bibliografía:

- Academia de Nutrición y Dietética. (2018). Nutrition Focused Physical Exam. Academy of Nutrition and Dietetics.

- Bezares Sarmiento, V., Cruz Bojorquez R. M., Burgos de Santiago, M. Barrera Bustillo, M. (2014). Evaluación del Estado de Nutrición en el ciclo vital humano. 2 edición. México.
- Canicoba M., Saby, M. (2017). Valoración del Estado Nutricional en diversas situaciones clínicas. Primera Edición. Litho Arte – Perú. 192dcba12029001ca57fbfe6f24feba7.pdf (cpncampus.com)
- Day, R. A. (2005). Cómo escribir y publicar trabajos científicos (Vol. 598). Pan American HealthOrg. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/como-escribir-escritos-cientificos-2010.pdf>***
- INCAP/OPS. Recomendaciones dietéticas diarias. Guatemala. 2012
- Mahan, L.K. y J.L. Raymond, (2017) Krause: Dietoterapia (14ª Edición) (Español), Elsevier***
- La ética en la investigación en salud. <https://investigar1.files.wordpress.com/2018/02/la-c3a9tica-en-la-investigacion3b3n-en-salud-1-11.pdf>
- Manual APA 7ª edición***
- MINSA, Alimentación diaria recomendada (ADR). 2014. República de Panamá. ***
- MINSA, Normas Técnicas y Administrativas del Programa de Salud Integral del Niño y la Niña desde el nacimiento a los 9 años de edad. 2013. República de Panamá.***
- MINSA, Normas técnico – administrativas y manual de procedimientos del Programa de salud integral de la mujer. 2015.***
- Palafox López. M. & Ledesma Solano. (2015) Manual de Fórmulas y Tablas para la Intervención Nutriológica. 3ª Edición – Mexico Editorial: McGraw-Hill
- Sharif, M. y Sadiq, M. (2017). Sensory Evaluation and Consumer Acceptability. Handbook of Food Science and Technology (pp.362-386) Research Gate.
- Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica (TCA-INCAP), 3ª Edición, 2018.
- Tafoya, J. (2020). Mercadotecnia en Nutrición. Independently published.
- Width M y Reinhard T (2021) The essential Pocket Guide. For Clinical Nutrition Academy of Nutrition and Dietetics.

*** **REFERENCIA DE REVISIÓN BÁSICA**

- 4.2. **AREA II: Gestión y administración de servicios de alimentación para colectividades sanas y enfermas**
- 4.2.1. Competencia: Gerencia servicios de alimentación para colectividades sanas y/o enfermas para proporcionar una alimentación adecuada, inocua y aceptable.
Sub competencias:
- Aplica los conceptos de la gestión administrativa.
 - Diagnostica la situación de un servicio de alimentación.
 - Reconoce las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- 4.2.2. Competencia: Elabora menús para personas sanas y enfermas adecuando el valor nutricional a las necesidades.
Sub competencias:
- Identifica el tipo, cantidad y calidad de alimentos requeridos para menús.
 - Elabora diferentes tipos de menús basados en guías nacionales.

Bibliografía:

- Castellanos L., Alfaro N. (2018). Manual de estandarización de recetas. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá.
- CSS Ley 51 de 2005 sobre Riesgo Laboral. República de Panamá.
- Dárdano, C. A., Castellanos, L., & Alfaro, N. C. (2018). Manual para la Planificación de Menús institucionales (3.^a ed.). Servi Prensa
- Malagón Londoño, G., Pontón Laverde, G., & Reynales Londoño, J. (2016). Gerencia Hospitalaria, para una administración efectiva (4ta ed.). Colombia: Editorial Médica Panamericana. Repositorio Digital UASB Sede Bolivia: Gerencia hospitalaria para una administración efectiva
- Mayorga, M. y Moreno, P. (2010). Administración de servicios de Alimentación. Argentina: Edición del Autor.
- Medin, S. M. (2017). Alimentos: introducción, técnica y seguridad (5ta ed.). Buenos Aires, Argentina: Ediciones Turísticas.
- MINSA (2002). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento de los Servicios de Alimentación, en hospitales públicos y privados. Panamá. ***
- MINSA. Guia básica para la atención alimentaria nutricional en casos de desastre (2002). <http://appwebs.minsa.gob.pa/procedimientos/ProgramaNutricion.aspx> ***
- MINSA/OPS (2011) Capacitación en higiene para manipuladores de alimentos. Guia metodológica y práctica. ***
- OMS. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43634/9789243594637_spa.pdf;jsessionid=D02953E567D183DF6B8E9FF39BF0F7B5?sequence=1 ***
- Tejada Lozano, B. D. (2007). La Administración de Servicios de Alimentación: calidad, nutrición, productividad y beneficios. Medellín, Colombia: Editorial Universidad de Antioquia.

***** REFERENCIA DE REVISIÓN BÁSICA**

4.3. AREA III: Diagnóstico de la situación alimentaria de grupos de población y desarrollo de intervenciones

4.3.1. Competencia: Diagnostica la situación alimentaria y nutricional de individuos y grupos de población.

Sub competencias:

- Conoce los problemas nutricionales con enfoque epidemiológico.
- Identifica los factores determinantes que condicionan la situación alimentaria nutricional.
- Interpreta los indicadores de situación alimentaria y nutricional en los diferentes grupos poblacionales.
- Reconoce diferentes estrategias de intervención para diferentes problemas nutricionales.
- Planifica investigaciones de campo en materia de alimentación y nutrición poblacional

REPÚBLICA DE PANAMÁ
CONSEJO INTERINSTITUCIONAL DE CERTIFICACIÓN BÁSICA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
certificanutricion@gmail.com

4.3.2. Competencia: Reconoce las normas nacionales de nutrición, incorporadas en los programas de salud pública.

Sub competencias:

- Conoce las políticas vinculadas a la alimentación y nutrición vigentes en el país.
- Conoce las funciones y el rol del nutricionista en el modelo de salud vigente.
- Identifica los programas de nutrición que se desarrollan en el país.
- Reconoce las normas de los programas de alimentación y nutrición en el país
- Identifica las etapas de la investigación en materia de alimentación y nutrición poblacional

4.3.3. Competencia: Diseña y desarrolla el componente de educación alimentaria nutricional en diferentes programas.

Sub competencias:

- Identifica las bases de la promoción y prevención de la salud.
- Conoce los conceptos básicos de comunicación en salud.
- Relaciona las teorías de cambio de comportamiento al campo de la nutrición.
- Interpreta y analiza información sobre prácticas alimentarias de grupos poblacionales.
- Identifica estrategias de comunicación para diferentes tipos de programas de educación nutricional.
- Identifica los elementos necesarios para lograr una comunicación efectiva.
- Reconoce técnicas educativas participativas.
- Diseña y valida material educativo.

Bibliografía:

- Aranceta Javier. Nutrición Comunitaria. 3era Edición. Editorial Elsevier Masson. España
- Bonita, R, Beaglehole, R y Kjellström, T. Epidemiología básica. Segunda edición. Washington D.C. OPS, 2008.Publicación Científica y Técnica N° 629. Disponible en: www.apps.who.int/iris/bitstream/10665/174002/1/Epidemiologia.pdf ***
- Concilio, A. Z. (2014). Epidemiología y nutrición. Buenos aires. Librería Akadia editorial, 2014.
- Hernandez Sampieri Metodologia de la Investigación. 2013. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf> ***
- INCAP. Manual de Instrumentos de Evaluación Dietética, 2006. ***
- Informe de los Objetivos de desarrollo sostenibles, Naciones Unidas 2020.
- Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud, Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Salud. ENSPA (2019) http://www.gorgas.gob.pa/SIGENSPA/Documentos_informes.htm ***
- La Nutrición y los sistemas alimentarios. CSA HLPE. Roma marzo 2018 ***
- MINSA, (2017). II Monitoreo nutricional en las instalaciones del MINSA moninut-2017.https://nutricionistaspanama.com/wpcontent/uploads/publicaciones/INFORME_MONINUT.pdf
- MINSA, PANAMA. Manual técnico-administrativo de salud nutricional. Panamá,2017. <http://www.minsa.gob.pa>

REPÚBLICA DE PANAMÁ
CONSEJO INTERINSTITUCIONAL DE CERTIFICACIÓN BÁSICA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
certificanutricion@gmail.com

- MINSA, PANAMA: Modelo de atención de salud de Panamá Individual, Familiar, Comunitario y Ambiental. Panamá
2018.https://www.gacetaoficial.gob.pa/pdfTemp/28676_A/GacetaNo_28676a_20181214.pdf
- MINSA. Panamá. Análisis de la situación de Salud. Panamá, 2018. http://minsa.b-cdn.net/sites/default/files/publicaciones/asis_final_2018c.pdf
- MINSA. Política Nacional de Salud y Lineamientos Estratégicos. 2016 – 2025
- MINSA, Norma integral de prevención y control de las deficiencias de micronutrientes. (2017) Gaceta oficial No. 28429 ***
- MINSA, Normas técnico administrativas del Programa de Alimentación Temprana Materno Infantil. 2013.
- OMS. Comunicación efectiva. Manual del participante. 2015.
<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/249604/9789243509464-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- OPS/OMS. Modelo de perfil de nutrientes. 2016. 9789275318737_spa.pdf (paho.org) ***
- MINSA, Plan estratégico nacional para la prevención y el control integral de las enfermedades no transmisibles y sus factores de riesgo - 2014-2025.
http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/publicaciones/plan_estrategico_nac.pdf
- USAI. Puntaje de diversidad dietética en el hogar. Guía de indicadores. 2006.
<https://studylib.es/doc/4891972/puntaje-de-diversidad-dietetica-en-el...>

***** REFERENCIA DE REVISIÓN BÁSICA**

5. METODOLOGIA DEL EXAMEN

Para poder optar al examen de Certificación el aspirante deberá cumplir con los requisitos establecidos que incluye el formulario de solicitud y entregarlos en la oficina del Consejo Interinstitucional de Certificación Básica de Nutrición y Dietética, en la Escuela de Nutrición y Dietética, de la Facultad de Medicina, de la Universidad de Panamá, en donde las copias serán cotejadas con los originales.

De acuerdo al Artículo 31 del Reglamento Interno del Consejo Interinstitucional de Certificación Básica de Nutrición y Dietética:

“Una vez presentado el formulario de inscripción para el proceso de certificación básica, el consejo decidirá:

- a) Aceptar, cuando los documentos se ajusten a los requisitos exigidos por el consejo interinstitucional de certificación básica.***
- b) Objetar, cuando la documentación contravenga las disposiciones de la Ley No. 43 del 21 de julio de 2004 y su modificación mediante la Ley 32 del 3 de junio de 2008, decretos o resoluciones relacionadas con la materia y la objeción debe señalar las causas de la misma a fin de que sean subsanadas por el solicitante”.***

REPÚBLICA DE PANAMÁ
CONSEJO INTERINSTITUCIONAL DE CERTIFICACIÓN BÁSICA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
certificanutricion@gmail.com

El Consejo Interinstitucional de Certificación Básica de Nutrición y Dietética, notificará a través del correo electrónico la aprobación de solicitudes presentadas a consideración del consejo, a cada uno de los interesados.

El examen será realizado de forma presencial, escrito, con preguntas de selección múltiple, con una sola opción de respuesta y con una duración de dos (2) horas. Constará de ciento cincuenta (150) preguntas distribuidas de la siguiente manera:

- Area I 53%
- Área II 17%
- Área III 30%

6. EVALUACION DEL EXAMEN

Después de realizar el examen, en 10 días hábiles, se subirán los resultados a través de la página web del Ministerio de Salud, en la sección del enlace de consejos interinstitucionales de certificación de profesionales, especialistas y técnicos de las disciplinas de la salud y de la página web de la APND, así como en un mural en la sede operativa, Escuela de Nutrición y Dietética, de la Facultad de Medicina, de la Universidad de Panamá.

De no aprobar el examen, deberá volver a inscribirse cumpliendo con todos los requisitos establecidos incluyendo el pago, y esperar la próxima convocatoria.

En el caso de que el aspirante decida presentar un recurso de reconsideración por los resultados del examen, podrá ejercer el derecho durante los cinco (5) días hábiles posteriores a la notificación del resultado, mediante nota escrita al Consejo de certificación básica de nutrición y dietética. El Consejo resolverá el recurso de reconsideración según lo establece la Ley No. 43 del 21 de julio de 2004, en un período de diez (10) días hábiles posteriores a la presentación del mismo. La decisión de este recurso agota la vía gubernativa.